FICHE TECHNIQUE PAIN AUX RAISINS 105G BEURRE CHARENTES POITOU AOC CRU SURGELE

DENOMINATION COMMERCIALE:

PAIN AUX RAISINS 105g Beurre Charentes Poitou AOC cru surgelé

CODE PRODUIT: 30269

CODE EAN: 341928000093 3

CONDITIONNEMENT:

Pièces / carton	120	**Palette**	80 x 120 cm
Poids net	12,6 kg	**Hauteur**	2,10 m
		Cartons / palette	64
		Cartons / couche	8
Format carton (Lx l x h)	39,5 x 29,5 x 24,2 cm	**Couches / palette**	8

COMPOSITION:

Pâte (61.9%): Farine de blé, eau, beurre Charentes poitou 23 %, sucre, levure, sel, lactosérum, gluten de blé, émulsifiants: E471, E472e, E322 (lécithine de colza), enzymes, agent de traitement de la farine: E300.
Crème pâtissière (24.8%): eau, sucre, amidon modifié, lactosérum en poudre, lactose, lait écrémé en poudre, épaississants : E263, E450a, E339, arôme, colorant: E160a.
Raisins secs: 13.3 %

Allergènes: gluten, produits laitiers, œufs, traces de soja, traces de fruits à coques.

POIDS CUIT MOYEN: 90 g

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION:

Date limite d'utilisation optimale: 270 jours à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage .

A conserver au congélateur à - 18°C *** avant utilisation.

MODE D'EMPLOI:

MISE SUR PLAQUE (600 x 400): 11 unités, les pains aux raisins doivent être placés en quinconce pour éviter qu'ils ne se touchent lors de la pousse et de la cuisson.
POUSSE A L'ETUVE (panimatic ref PIDB): 2 h à 28°C,
humidité 80 %.
REPOS: 10 minutes
DORAGE: à l'oeuf entier
CUISSON: four ARPIN ref 20400, oura ouvert, à 180°C, pendant 17 minutes.
FINITION : glacer au sirop immédiatement à la sortie du four
ressuage sur grille.

Les produits sont prêts à être consommés.